

TRANSLATION OF THE CLAIM (ONLY ONE CLAIM) OF REFERENCE 4

What Is Claimed Is:

A process for producing alcoholic chewing gum, characterized in that a powdered gum obtained by powdering chewing gum produced by a normal method and a powdered alcohol are formed by tablet compression into a multilayer form composed of two or more layers independent of each other.



特 許

 願 出 年 月 日 不 明
 書 留 110 号

昭和46年5月29日

特許庁長官 佐々木 学 殿

⑬ 日本国特許庁

公開特許公報

1. 発 明 の 名 称
酒性チューインガムの製造方法
2. 発 明 者
住所(居所) 神奈川県川崎市登戸2543番地
氏 名 手塚 七五郎
(国籍) (ほか1名)
3. 特 許 出 願 人
住所(居所) 東京都新宿区百人町3の270
氏 名(名称) 株式会社 ロッテ
(国籍) 代表者 重光 武雄
4. 代 理 人
郵便番号 107
住 所 東京都港区北青山2丁目7番18号 真砂ビルディング
電話 東京(404) 5768番(代表)
- 氏 名 (6401) 弁理士 坂田 治

庁内整理番号

⑭ 日本分類

642249

34J/22

方式
審査

明 細 書

1. 発明の名称
酒性チューインガムの製造方法

2. 特許請求の範囲

常法により製造されたチューインガムを粉末化して得た粉末ガムと粉末アルコールとを互いに独立した層として二層以上の多層状に打錠成形することを特徴とする酒性チューインガムの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、アルコールを含有するチューインガムの製造方法に関するものである。

従来からチューインガムに酒性を与える目的でアルコール又は酒類を混入する試みが行われているが、チューインガムの練成温度とアルコールの沸点とが接近している為、アルコール分が蒸発し、アルコールを効果的に賞味できるチューインガムを得ることができなかつた。

そこで発明者等はチューインガムを常温で処

理しながらアルコール分を保持させるという課題の下に鋭意研究の結果、常法により得られたチューインガムをさらに造粒機に掛けて粉末化し、これと同じく粉末状のアルコールを常温下で混在させることによりチューインガムにアルコール分を効果的に保持させることができることを突き止めた。しかしながら、粉末チューインガムに粉末アルコールを単純に混在させて、打錠成形して得られた酒性チューインガムは、ガムベースの樹脂組成中にアルコール分が吸着されて溶出しにくく、従つてアルコール分の知覚作用が遅くしかも薄弱である。

そこで発明者等は、さらに、研究を重ねた結果、粉末チューインガムと粉末アルコールとを独立の層として多層状に打錠成形することによりガムの咀嚼に際し、アルコール分が速やかに口中に溶出し、アルコールの香味を楽しむことが判つた。

すなわち、この発明の一般的な目的は、アルコール分を効果的に保持したチューインガムの

製造方法を提供するにある。

この発明の他の目的は、粉末チューインガムと粉末アルコールとを互いに独立した層として二層以上の多層状に打錠成形することを特徴とする酒性チューインガムの製造方法を提供するにある。

この発明の他の目的および利点は、以下の詳細な説明から明らかとなるであろう。

次に、この発明に係る酒性チューインガムの製造方法をその好適な実施例について説明すれば、まず、常法により得られたチューインガムを乾燥し、これを造粒機に掛けて粉末ガムを得る。この粉末ガムと粉末アルコールとを約17〜18℃程度の室温下に、3層打錠機に掛けて添付第1図に示す粉末ガム1—粉末アルコール2—粉末ガム1の独立した層に打錠成形し、酒性粉末チューインガムを得る。

別の実施例において、粉末ガムと粉末アルコールとを2層打錠機に掛けて、第2図に示す粉末ガム1—粉末アルコール2の独立した2層か

特開 昭48-4663 (2)

らなる層状酒性粉末チューインガムを得る。この例では、第1例より、チューインガムに対するアルコールの含有量が増大されることは勿論である。

このようにして得られた酒性チューインガムは、アルコール分を蒸発させることなくそのまま保持するからチューインガムの咀嚼に際し、アルコール分が速やかにしかも充分口中に溶出し、アルコール性味覚を賞味することができる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明方法により得られた3層打錠酒性チューインガムの側面図、第2図は同じく2層打錠酒性チューインガムの側面図である。

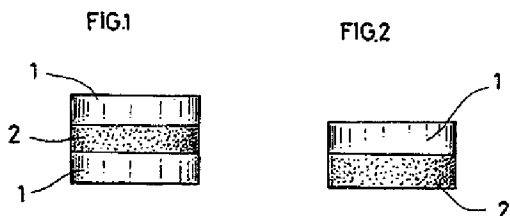
1.... 粉末ガム

2.... 粉末アルコール

特許出願人 株式会社 ロ ッ テ

出願人代理人 弁護士 坂 田 治

- 3 -



- 4 -

5. 添付書類の目録

- | | |
|-------------|-----|
| (1) 明 細 書 | / 通 |
| (2) 願 望 副 本 | / 通 |
| (3) 委 任 状 | / 通 |
| (4) 図 面 | / 通 |

6. 前記以外の発明者

住所 千葉県松戸市栗ケ沢808-1
氏名 秋 元 和 彦

製造方法を提供するにある。

この発明の他の目的は、粉末チューインガムと粉末アルコールとを互いに独立した層として二層以上の多層状に打錠成形することを特徴とする酒性チューインガムの製造方法を提供することにある。

この発明の他の目的および利点は、以下の詳細な説明から明らかとなるであろう。

次に、この発明に係る酒性チューインガムの製造方法をその好適な実施例について説明すれば、まず、常法により得られたチューインガムを乾燥し、これを造粒機に掛けて粉末ガムを得る。この粉末ガムと粉末アルコールとを約 1/2 ～ 1/5 程度の重量下に、3 層打錠機に掛けて添付図 1 図に示す粉末ガム / 粉末アルコール 2 / 粉末ガム / の独立した層に打錠成形し、酒性粉末チューインガムを得る。

別の実施例において、粉末ガムと粉末アルコールとを 2 層打錠機に掛けて、第 2 図に示す粉末ガム / 粉末アルコール 2 の独立した 2 層か

特開 昭48-4663 (2)
らなる層状酒性粉末チューインガムを得る。この例では、第 1 例より、チューインガムに対するアルコールの含有量が増大されることは勿論である。

このようにして得られた酒性チューインガムは、アルコール分を蒸発させることなくそのまま保持するからチューインガムの咀嚼に際し、アルコール分が速やかにしかも充分口中に溶出し、アルコール性味覚を賞味することができる。

4. 図面の簡単な説明

第 1 図は本発明方法により得られた 3 層打錠酒性チューインガムの側面図、第 2 図は同じく 2 層打錠酒性チューインガムの側面図である。

1. 粉末ガム

2. 粉末アルコール

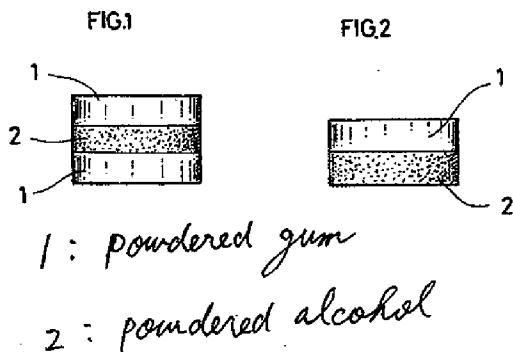
特許出願人 株式会社 ロ ッ テ

出願人代理人 弁護士 浜 田 浩



- 3 -

- 4 -



5. 添付書類の目録

- | | |
|-------------|-----|
| (1) 明 細 書 | / 通 |
| (2) 願 書 副 本 | / 通 |
| (3) 委 任 状 | / 通 |
| (4) 図 面 | / 通 |

6. 前記以外の発明者

住所 千葉県松戸市栗ケ沢 805-1
氏名 秋 元 和 彦